



初夏の特別料理

Seasonal special menu



鳥貝 Cockle	・鳥貝の湯引き 特製醤油ソース <i>Parboiled cockle with original soy sauce</i>		¥1,900
フルターニュ産 オマール・ブルー Blue lobster	・タイ風ピリ辛えび味噌クリーム炒め バジルの香り <i>Stir-fried blue lobster with cream of chili and shrimp paste</i>	半身 half	¥6,000
ドーバーソール 舌平目 Dover sole	・ドーバーソールとふんわり大和芋 アマランサスの鮮やかなソースとエストラゴンの香りで <i>Stir-fried Dover sole and Japanese yam with red leaves sauce</i>		¥2,500
たこ Octopus	・たこの香り揚げ 塩漬け卵ソースを絡めて <i>Deep-fried octopus with salted egg flavor</i>		¥1,900
アグー豚 Agu pork	・アグー豚の梅肉風味 鎮江黒酢の香り炒め <i>Stir-fried Agu pork and vegetables with black vinegar sauce, salted plum flavor</i>		¥3,000
	・アグー豚とういきょうの地辛子炒め <i>Stir-fried Agu pork and fennel with Japanese mustard</i>		¥3,000
旬の野菜、キノコと Seasonal vegetables, mushrooms and ...	・モリーユ茸とフカヒレ、鮑入り上湯蒸しスープ <i>Steamed "Kinka" ham soup with shark's fin and morille mushrooms</i>		¥4,000
	・和牛と赤万願寺唐辛子のフキ味噌炒め <i>Stir-fried Wagyu and vegetables with butterbur miso</i>		¥4,300
	・和牛とシーアスパラガスの中国醤油炒め <i>Stir-fried Japanese beef and sea asparagus with Chinese soy sauce</i>		¥4,300
	・ロワール産 ホワイトアスパラガス 毛蟹あんかけ仕立て <i>Braised white asparagus with hair crab sauce</i>		¥2,800
	・そら豆、筍、はす芋、ステーキ椎茸の自家製X.O醬炒め <i>Stir-fried bambooshoot and alpine leek, Japanese butterbur with X.O sauce</i>		¥2,400
旬の炒飯・麺 Seasonal fried rice and noodle	・毛蟹のあんかけチャーハン <i>Fried rice topped with hair crab sauce</i>		¥2,800
	・毛蟹のあんかけ“あえそば” <i>Braised noodle topped with hair crab sauce</i>		¥2,800
	・たこの煮込み炒飯 X.O醬風味 <i>Stew fried rice and octopus with X.O sauce</i>		¥2,300
季節の点心 Seasonal dim sum	・えびとアボカドのオブラート仕立て春巻 <i>Deep fried spring rolls with shrimp and avocado</i>	2個 2 pieces	¥560
	・和牛とトマトの蒸し餃子 ハーブの香り <i>Steamed Wagyu and tomato dumplings</i>	2個 2 pieces	¥560
	・枝豆とコーン、豆腐の彩り蒸し餃子 <i>Steamed broad beans dumplings</i>	2個 2 pieces	¥560

お料理はお二人様でお召し上がりいただける位の量でございます。Each dish is large enough to serve two persons unless otherwise noted.

食材によるアレルギーなどがございましたら予め係りへお申し付けください。Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions.

食材の入荷状況により内容が変わることがございます